



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Alta**

Tempo di preparazione: **35 minuti**

Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:



18

capesante da circa 30g l'una



1

tartufo nero di Norcia da circa 30/40g



500g

sedano rapa



250g

panna fresca



1

spicchio d'aglio



1 ramo di aneto fresco



olio extra vergine d'oliva



burro



sale e pepe

DESCRIZIONE:

Per rimanere in tema di tuberi, trattati nella mia rubrica "S.O.S. Cuoco" all'interno del magazine scaricabile on-line, vi propongo una ricetta gourmet per il mese di Novembre, arricchita in tutti i sensi dalla presenza del tartufo, che per l'occasione sarà nero, molto più economico del "cugino" bianco che può arrivare a prezzi incredibili come 5.500 euro al Kg!!! Appartenente alla famiglia delle tuberacee e classificato nel regno dei funghi, il tartufo è considerato una prelibatezza gastronomica oltre che per il suo sapore unico e profumo inconfondibile, anche per la sua rarità per alcune specie. Si adatta a qualsiasi tipo di abbinamento, pesce o carne, può essere utilizzato in tutte le preparazioni di cucina: dall'antipasto fino al dessert! I tartufi neri più noti sono colti a Norcia, in provincia di Perugia ed il loro periodo di raccolta va da metà novembre a metà marzo. Per i più curiosi sfogliate le pagine della mia rubrica sul n°9 di Andergr@und Mag@zine.

ESECUZIONE:

Pulire il sedano rapa in modo molto accurato da tutta la sua "corteccia" esterna con l'aiuto di un buon coltello, in modo tale da avere solamente la parte più bianca della polpa. Tagliarla a cubetti anche irregolari, ma più o meno delle stesse dimensioni per avere una cottura omogenea del prodotto. Nel frattempo far bollire la panna con lo spicchio di aglio privato dell'"anima" e un pizzico di sale. In una pentola di acqua ben salata fare bollire il sedano e scolare quando la cottura di quest'ultimo è al dente. Frullare l'ortaggio con un mixer o un frullatore, amalgamare con la panna ridotta e filtrata, arricchire la purea con qualche noce di burro, aggiustare di sapore e a piacere aggiungere dell'olio extra vergine, se necessario aggiungere anche acqua per regolarne la consistenza. Salare e pepare le capesante private del corallo (la "linguetta" rossa, che si può utilizzare per ottime paste quindi non buttatele via!!!), rosolare poi in una padella antiaderente con olio extra vergine, cercando di ottenere una croccante crosticina, più semplice da creare se non vengono toccati i molluschi nelle prime fasi di cottura. In una fondina adagiare la purea di sedano rapa, tre capesante ben rosolate, ma non troppo cotte e con l'apposita mandolina taglia tartufi, cospargere i molluschi con le lamelle di tartufo nero, servire il tutto ben caldo guarnito con qualche bel ciuffetto di aneto fresco.

NOTE: Per quanto possa sembrare azzardato e inconsueto, visto che il piatto è a base di pesce, per questo antipasto consiglio un buon vino rosso fresco, non di frigorifero, che esalterà

le proprietà del tartufo e si concilierà bene con il sapore dolce-agro della purea.